

日本歯科大学 口腔リハビリテーション多摩クリニック主催の介護食の試食会
最も高評価の『あいと』、見た目・素材感と軟らかさのギャップに驚きの声も
年末年始の家族の時間も摂食回復支援食「あいと」の行事食で介護に笑顔を

イーエヌ大塚製薬株式会社(本社:岩手県花巻市、代表取締役社長:戸田 一豪)は、去る2013年12月14日(土)日本歯科大学口腔リハビリテーション多摩クリニック(東京都小金井市、院長:菊谷 武先生)主催による摂食・嚥下障害者向け商品の試食コンテストに摂食回復支援食「あいと」を出品し、来場者約100名による参加者投票で味が評価され、第1位を獲得いたしましたのでご報告いたします。

○好評だった 口腔リハビリテーション多摩クリニック主催 介護食の「試食会」

多摩クリニックは口腔リハビリテーションが専門のクリニックで、全国の医療、介護、福祉関係者から注目を集めています(2012年10月開院)。これまで介護食の研修会等は行ってきましたが、試食会は今回が初めての催しでした。催しには、約100名の摂食・嚥下障害を抱える患者さんやそのご家族、医療従事者が来場し、摂食・嚥下障害の方向け商品を提供しているメーカー5社による介護食コンテストも行われました。参加者は、各社提案のメニューを食べ比べ、一番美味しいと感じたところに投票しました。



菊谷 武 院長

クリニックには幼児から高齢の方まで口腔内に何かしらの問題を抱えた患者さんが多く来院します。患者さんにとって「食べる」とは当然栄養をとるために欠かせない事ですが、それ以上に食事は「楽しみ」でもありません。しかし「食べる」ことが容易でない方に「食べさせる」事はとても難しいのが現状です。摂食・嚥下障害を抱えた方の食事は、きざんだり潰したりする調理加工を施されて提供されることが多く、見た目の問題などから食事の満足感を十分に得られないケースが少なくありません。またその食事の準備はとても大変であり、家族の方の時間的負荷もかかります。特に、加齢や病気をきっかけに、今まで普通に食事をしてきた人が食べられなくなった時、患者さんはもちろん、食事を準備する家族にとってもその戸惑いは、大きいものがあります。慌てて乳幼児用の離乳食を購入する人もいますが乳幼児用の食事は味が薄く見た目以上に美味しくない…

これからどうすればいいのかと相談に来られる方も多くいます。

そこで、当院では日頃の診療や訪問時に、調理も手軽で、食品の軟らかさなども均一であり、見た目も美味しい市販の摂食・嚥下障害者向けの食品の活用を勧めたり、病院内に専門のショップを設けたりしていますが、こういった食品はまだ知られていないのが現状です。こういった市販の食品を活用することで、摂食嚥下障害を抱える方、またその家族における食事の問題を解決する、またより食事を楽しんで貰える事を知ってもらおうと、利用者が直接様々な種類を試せる機会として、今回試食会を企画・開催いたしました。今回、大変好評だったため、ぜひ2回、3回と続けて行きたいですね。

○摂食回復支援食「あいと」で彩る行事食

当社からは摂食回復支援食「あいと」を用いたメニューとして全37商品のラインナップの中からクリスマス用には「ホタテ貝のガーリックバター焼き」と「牛肉のオイスターソース焼き」を、お正月用には「海老芋の柚香蒸し」「赤魚素焼き 銀酢仕立て」を提案しました。「あいと」は咀嚼機能が低下した方でも食べられるよう、独自の技術で見た目は常食のままに軟らかさ100分の1～1,000分の1を実現、舌でくずせる軟らかさに仕上げた食事です。



今回提案した「あいと」メニュー(クリスマス用;左とお正月用;右)

参加者からは次のような声が聞こえました。

- 「母の介護食を作っていますが、普段なかなか自分が食べてみる機会がないので、5社の食品の食べ比べができて参考になりました。」(川崎市から参加の女性)
- 「肉や魚は焼くどうしても硬くなってしまうので肉と魚は諦めていた。『あいと』なら素材の感じがしっかり残っていて、『こんなものもあるのか』と驚いた」(車椅子の要介護者を同伴で参加の女性)

<参考資料>

■イベントの様子



上段; イベントの当社出展ブース

左下; コンテスト(投票)の結果

右下; 1位の表彰状を受け取る当社社員

■「あいと。」について

- **舌でくずせる軟らかさ:** 独自の新技术により実現した軟らかさは、咀嚼機能が低下した方の食事をサポート
- **食材本来の形、色、味:** 食事は目でも味わいたい。家族と囲む食卓を同じメニューで楽しめます
- **豊富なメニュー:** 肉・魚・野菜、和洋中の多彩なメニュー合計 37 商品をご提供
- **3食でエネルギー約 950~1,300kcal、タンパク質約 30~60g 摂取できる設計:** 少ない食事量でもエネルギーやタンパク質の摂取量に配慮した製品設計となっています(1食はおかず 2品とごはんを想定)

「あいと。」は、通常の食事を摂ることが難しい方の食べる機能と栄養状態の回復を支援するための摂食回復支援食(冷凍食品)です。独自の新技术「酵素均浸法(酵素均質浸透法)」により、食材本来の形、色、味および栄養素をそのままに保ち、舌でくずせる軟らかさに仕上げています。プロの料理人による味つけをはじめ、見た目、食べやすさ、カロリーや栄養素へのこだわり、含有栄養素、アレルギー物質の詳細を公開するなど、実際に食事をされる方が安心して食す事ができ、更には食べる喜び、楽しみを感じられる製品です。また、おかず 2品とごはん 1品を 1食の目安として、3食で約 950~1,300kcal のエネルギーを無理なく摂取できるように配慮され、調理は蒸し器または電子レンジで温めるだけの手軽さで、食事の準備時間を短縮し、介護をする側とされる側、双方にとって、介護における「食」の在り方を変える製品として、2010年の発売以降好評をいただいております。また、全国の病院・施設 200箇所採用されています。

■日本歯科大学 口腔リハビリテーション多摩クリニック

生きるための、そしてしあわせのための器官である「くち」を守るため、2012年10月に東小金井駅前に開院。歯科医師をはじめ、管理栄養士や歯科衛生士、言語聴覚士など口腔機能に関わる専門家がチームとなって医療に取り組む。また患者および家族を対象としたイベントや専門家を対象とした研修会なども積極的に開催、地域の医療、介護、福祉関係者と連携をもとにした、くちのリハビリテーションの拠点として機能している。

■イーエヌ大塚製薬株式会社について

2002年に大塚製薬(株)の子会社、大塚グループの経腸栄養剤メーカーとして設立。岩手県花巻市に本社を置き、経腸栄養剤、医療食、高齢者用食品、各種病者用食品など、食を通した幸せな介護を応援する製品の研究・開発、製造、販売および輸出入を行っています。

<本件に関するお問い合わせ先>

イーエヌ大塚製薬株式会社 PR事務局 ブルーカレント・ジャパン株式会社
担当: 廣澤・大貫・芳賀・清水 / TEL: 03-6204-4141 / FAX: 03-6204-4142